

# SOP 菜品标准配方成本卡

类别 预制酱汤  
名称 柠檬糖醋泡菜汁  
适用于:

1	称重式自助餐/其它自助	✓	7	早餐	×
2	团膳/食堂	✓	8	夜宵大排档	✓
3	堂食小碗菜	✓	9	中央厨房（批量配方）	✓
4	线上外卖菜	✓	10	厨务管理用资料	✓
5	零餐/快餐	✓	11	菜品研发用资料	✓
6	摆摊现做现卖	×	12	居家美食爱好者	✓



序号	《配方成本卡》成本数据更新说明		
	类别	免费浏览	会员浏览
1	手机网站	不定期更新成本	不定期更新成本
2	电脑网站	不定期更新成本	3/6/9/12月份更新
3	微信商城	购买PDF电子版《成本卡》每月更新	

# 目 录

## 柠檬糖醋泡菜汁

工艺简介 ... ..第3页

《成本卡》 ... ..第5页

用于“批量生产”的六种不同投料配方... ..第6页

版权声明 ... ..第7页



# 柠檬糖醋泡菜汁



类别	投入原料 净料名称	投入净原料 质量与占比	
		克	占比
调料	净白醋	354克	35.4%
	浓缩橙汁	71克	7.08%
	食盐	30克	2.97%
	白砂糖粉	283克	28.3%
	去皮姜片	28克	2.83%
	鲜柠檬片	21克	2.12%
	泡野山椒带水	212克	21.2%
合计投料		1000克	100.0%
实际得到成品数量→		1000克	——
兑制泡菜汁成品率→		100.0%	——

以上原材料可制作  
成品泡菜汁1千克



# 柠檬糖醋泡菜汁

- 1) 将配方中的调料按比率称重后放入容器里、搅匀即成；
- 2) 本泡菜汁可泡制白萝卜皮、白萝卜片/条、藕片、黄瓜条等蔬菜。



菜品标准配方成本卡

表-1

(别名：菜肴成本卡、菜肴标准质量卡)


类别：预制酱汤 菜名：柠檬糖醋泡菜汁

出品：满堂红菜品配方成本网 制作：杨巍

日期：2024年1月15日

敬请关注最新版成本卡。

食材进货询价更新：2025年8月1日

类别	原料采购数据								原料净料初加工数据				投入净料数据		
	原料名称	品牌	产地	采购渠道	核价日期	原料单价	原料规格与说明	每500克 换算单价	原料净料 初加工方法	净料 名称	净料率	每500克 净料单价	投料 质量	投料 金额	
调料	1.75L恒顺6° 白醋	恒顺	江苏镇江	拼多多	250725	9.57元 /壶	1750 毫升 /壶 约1000 克/ 升	2.73元	醋酸浓度6%	净白醋	100%	2.73元	250克	1.37元	
	840ml新的浓缩橙汁	新的	广东	拼多多	250725	37.14元 /瓶	840 克 /瓶 约1045 克/ 升	23.10元	成品调料	浓缩橙汁	100%	23.10元	50克	2.31元	
	500g长舟加碘盐	长舟	湖北	白沙洲	250725	0.70元 /袋	500 克 /袋 25公斤/袋	0.70元	成品调料/含盐量96.9%	食盐	100%	0.70元	21克	0.03元	
	散装白砂糖	——	云南	白沙洲	250725	3.50元 /斤	500 克 /斤 50公斤/袋	3.50元	搅打成粉末/幼砂糖	白砂糖粉	100%	3.50元	200克	1.40元	
	老生姜	散装	——	批发市场	250725	6.00元 /斤	500 克 /斤	6.00元	去皮净生姜	去皮姜片	85.0%	7.06元	20克	0.28元	
	新鲜柠檬	——	——	多多买菜	250725	0.36元 /个	80 克 /个	2.22元	去两头切薄片	鲜柠檬片	95.0%	2.34元	15克	0.07元	
	小米辣泡椒含60%水分	贵三红	遵义	拼多多	250725	5.93元 /袋	1000 克 /袋 3袋18元起售包邮	2.97元	泡腌青野山椒/小米辣	泡野山椒带水	100%	2.97元	150克	0.89元	
备注	以上原料可制作成品红油≥ 706克 ， 成品率 100.0% 计算式：成品率=成品油质量÷全部净料投料合计×100%											投料合计	706克	6.35元	
	成品含盐量≤ 2.88% ， 甜 度≤ 28.33%											每500克成品油成本			4.50元
	<div><div>制作工艺简介</div><div>1) 将以上原调料按比率称重后放入容器里、搅匀即成； 2) 本泡菜汁可泡制白萝卜皮、白萝卜片/条、胡萝卜条、黄瓜条等蔬菜。</div><div>注：可参考各网络平台介绍的同类菜品“视频”制作法。</div></div>														





菜品标准配方成本卡

表-2

速算配方表

按实际制作成品（整数）数量编制的原料净料配方

类别：预制酱汤

菜名：柠檬糖醋泡菜汁

出品：满堂红菜品配方成本网

制表：杨巍

更新：2024年1月1日

原料名称			制作1斤		制作2斤		制作5斤		制作10斤		制作15斤		制作20斤	
类别	采购食材 原料名称	投入原料 净料名称	成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材		成品料需要食材	
			投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算	投料数量	换算
调料	1.75L恒顺6°白醋	净白醋	0.35斤	177克	0.71斤	354克	1.77斤	885克	3.54斤	1771克	5.31斤	2656克	7.08斤	3541克
	840ml新的浓缩橙汁	浓缩橙汁	0.07斤	35克	0.14斤	71克	0.35斤	177克	0.71斤	354克	1.06斤	531克	1.42斤	708克
	500g云鹤食盐	食盐	0.03斤	15克	0.06斤	30克	0.15斤	74克	0.30斤	149克	0.45斤	223克	0.59斤	297克
	散装白砂糖	白砂糖粉	0.28斤	142克	0.57斤	283克	1.42斤	708克	2.83斤	1416克	4.25斤	2125克	5.67斤	2833克
	老生姜	去皮姜片	0.03斤	14克	0.06斤	28克	0.14斤	71克	0.28斤	142克	0.42斤	212克	0.57斤	283克
	新鲜柠檬	鲜柠檬片	0.02斤	11克	0.04斤	21克	0.11斤	53克	0.21斤	106克	0.32斤	159克	0.42斤	212克
	泡野山椒含60%水分	泡野山椒带水	0.21斤	106克	0.42斤	212克	1.06斤	531克	2.12斤	1062克	3.19斤	1593克	4.25斤	2125克
合计投入净料数量→			1.00斤	500克	2.00斤	1000克	5.00斤	2500克	10.00斤	5000克	15.00斤	7500克	20.00斤	10000克
实际得到成品数量→			1.00斤	500克	2.00斤	1000克	5.00斤	2500克	10.00斤	5000克	15.00斤	7500克	20.00斤	10000克
成品率（成品数量÷投料数量）→			100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%

- 1) 将以上原调料按比率称重后放入容器里、搅匀即成；
- 2) 本泡菜汁可泡制白萝卜皮、白萝卜片/条、胡萝卜条、黄瓜条等蔬菜。



## 版权声明

武汉市满堂红企业管理顾问有限公司  
——以下简称“满堂红”。

本作品由“满堂红”原创，含文字、图片、音频、视频、菜品食材试验成果、图表格式及逻辑算法…等。仅供餐饮从业者、爱好者学习与参考。

未经许可，禁止摘编或改写后转载及网络传播；禁止编入软件用于商业目的等一切作品版权使用行为，否则将循司法途径追究侵权人的法律责任。

